Juno

Electrolux

Thinking of you

benutzerinformation

Induktions-Kochfeld

JHD 60020 X

We were thinking of you
when we made this product

Willkommen bei Electrolux!

Wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für ein erstklassiges Produkt von Electrolux entschieden haben, welches Ihnen sicherlich viel Freude bereiten wird. Es ist unser Bestreben, eine breite Vielfalt von Qualitätsprodukten anzubieten, die helfen, Ihr Leben etwas komfortabler zu machen. Sie finden einige Beispiele auf der vorletzten Seite in diesem Heft. Bitte nehmen Sie sich einige Minuten, diese Benutzerinformation zu lesen, um voll von den Vorteilen Ihres neuen Gerätes profitieren zu können. Wir sind sicher, dass wird Ihr Leben zukünftig etwas leichter machen. Wir wünschen eine gute Zeit.

Inhalt

Gebrauchsanweisung. 5
Sicherheitshinweise 5
Gerätebeschreibung. 7
Bedienung des Geräts 10
Tipps zum Kochen und Braten. . . . 17
Reinigung und Pflege 20
Was tun, wenn 21
Entsorgung 23
Montageanweisung 24
Montage. 25
Typenschild 28
Garantiebedingungen. 29
Service. 30

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden.

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
– 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
– 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
– 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.
- Um ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kleinkinder und Haustiere zu verhindern, empfehlen wir, die Kindersicherung zu aktivieren.

Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Kochvorgänge mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Nutzer mit implantierten Herzschrittmachern sollten einen Mindestabstand des Oberkörpers von 30 cm zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen einhalten.
- Verbrennungsgefahr! Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel nicht auf das Kochfeld legen, da sie heiß werden können.

Sicherheit beim Reinigen

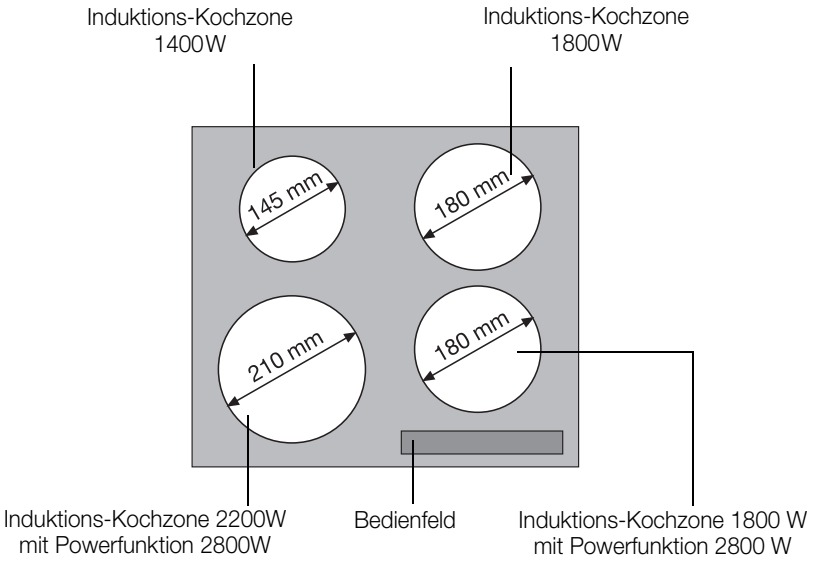
- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Vermeidung von Schäden am Gerät

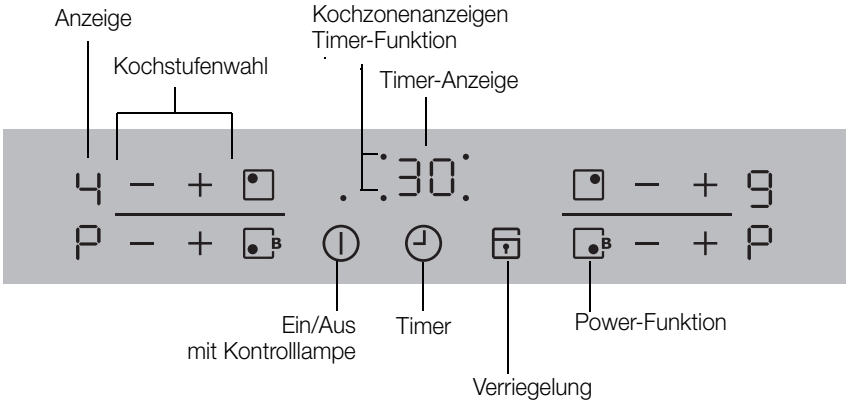
- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden. Es kann Beschädigungen am Kochgeschirr oder der Glaskeramik verursachen.
- Der Lüftungsspalt von 5mm zwischen der Arbeitsplatte und der darunterliegenden Möbelfront darf nicht verdeckt werden.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Kochfeld



Ausstattung Bedienfeld



Touch Control-Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control-Sensorfeldern bedient. Funktionen werden durch Berühren der Sensorfelder gesteuert und von Anzeigen und akustischen Signalen bestätigt.
Berührt werden die Sensorfelder von oben, ohne weitere Sensorfelder zu verdecken.

Sensorfeld		Funktion
⏻	Ein / Aus	Gerät ein- und ausschalten
+	Einstellungen erhöhen	Kochstufe/Zeit erhöhen
−	Einstellungen verringern	Kochstufe/Zeit verringern
◷	Timer	Timer Auswahl
🔒	Verriegelung	Bedienfeld ver-/entriegeln
B	Power	Power-Funktion ein-/ausschalten

Anzeigen

Anzeige		Beschreibung
0		Kochzone ist ausgeschaltet
1 - 9	Kochstufen	Kochstufe ist eingestellt
E	Fehler	Fehlfunktion ist aufgetreten
F	Topferkennung	Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es ist kein Kochgeschirr aufgesetzt
H	Restwärme	Kochzone ist noch warm
L	Kindersicherung	Verriegelung/Kindersicherung ist eingeschaltet
P	Power	Power-Funktion ist eingeschaltet
-	Sicherheitsabschaltung	Sicherheitsabschaltung ist aktiv

Restwärmeanzeige

Warnung! Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen einige Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige H beachten.

Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Die **Induktions-Kochzonen** erzeugen die zum Kochen erforderliche Wärme direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird lediglich durch die Rückwärme des Kochgeschirrs erwärmt.
Das **Kühlgebläse** schaltet sich abhängig von der Temperatur der Elektronik automatisch ein und aus.

Bedienung des Geräts

Induktions-Kochzonen mit geeignetem Geschirr verwenden.

Gerät ein- und ausschalten

	Bedienfeld	Anzeige	Kontrolllampe
Einschalten	⏻ 2 Sekunden berühren	0 / H	leuchtet
Ausschalten	⏻ 1 Sekunde berühren	H / keine	erlischt

Nach dem Einschalten muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Kochstufe einstellen

	Bedienfeld	Anzeige
Erhöhen	+ berühren	1 bis 9 / P
Verringern	− berühren	9 bis 0
Ausschalten	+ und − gleichzeitig berühren	0

Bedienfeld verriegeln/entriegeln

Das Bedienfeld kann mit Ausnahme des Sensorfeldes „Ein/Aus“ jederzeit verriegelt werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	🔒 berühren	L (für 5 Sekunden)
Ausschalten	🔒 berühren	vorher eingestellte Kochstufe

Beim Ausschalten des Geräts wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

Kindersicherung verwenden

Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Geräts.

Kindersicherung einschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	⏻ Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen)	0
2.	🔒 berühren bis Signal ertönt	Akustisches Signal
3.	+ berühren	L
Gerät schaltet aus. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.		

Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann damit für einen einmaligen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach weiter aktiv.

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	⏻ Gerät einschalten	L
2.	+ und − gleichzeitig berühren	0 / Akustisches Signal
Bis zum nächsten Ausschalten des Geräts kann es normal benutzt werden.		

Kindersicherung ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	⏻ Gerät einschalten	L
2.	🔒 berühren bis Signal ertönt	Akustisches Signal
3.	− berühren	
Gerät schaltet aus. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.		

Power-Funktion ein- und ausschalten

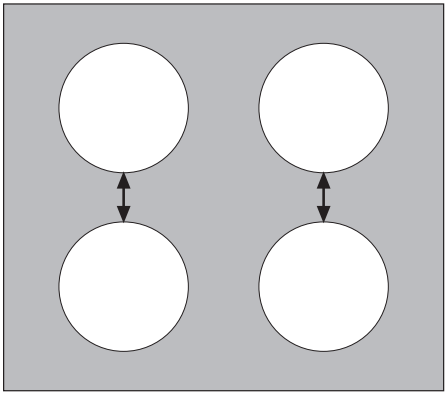
Die Power-Funktion stellt den vorderen Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung, z.B. um eine große Menge Wasser schnell zum Kochen zu bringen.
Die Power-Funktion wird bei der Kochzone vorne links 8 und bei der Kochzone rechts vorne 5 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktions-Kochzone automatisch auf die Kochstufe 9 zurück.

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	berühren	P
Ausschalten	berühren	9
	— berühren	9

Wird die Power-Funktion beendet, wechseln die Kochzonen automatisch zur vorher eingestellten Kochstufe zurück.

Power-Management

Die Kochzonen verfügen über eine maximale Leistung. Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten der Power-Funktion überschritten, reduziert das Power-Management die Kochstufe einer anderen Kochzone.
Die Anzeige dieser Kochzone wechselt für eine Minute zwischen der eingestellten und der maximal möglichen Kochstufe. Danach wird die tatsächliche Kochstufe angezeigt.



Beispiel:

Zuletzt eingeschaltete Kochzone	**Andere Kochzone**		
eingestellte Kochstufe	eingestellte Kochstufe	Anzeige	tatsächliche Kochstufe
P	9	6 im Wechsel mit 9	6

Timer verwenden

Alle Kochzonen können gleichzeitig je eine der beiden Timer-Funktionen nutzen.

Funktion	Voraussetzung	Ergebnis nach Ablauf der Zeit
Abschaltautomatik	bei einer eingestellten Kochstufe	akustisches Signal 00 blinkt Kochzone schaltet aus
Kurzzeitmesser	bei nicht verwendeten Kochzonen	akustisches Signal 00 blinkt

Wird eine Kochzone ausgeschaltet wird die eingestellte Timer-Funktion mit ausgeschaltet.

Wird zusätzlich zu einem eingestellten Kurzzeitmesser an dieser Kochzone eine Kochstufe eingestellt, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet.

Kochzone auswählen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige	
1.	1 x berühren	Kontrolllampe der ersten Kochzone blinkt	
2.	1 x berühren	Kontrolllampe der zweiten Kochzone blinkt	
3.	1 x berühren	Kontrolllampe der dritten Kochzone blinkt	
4.	1 x berühren	Kontrolllampe der vierten Kochzone blinkt	

Die Kochstufenanzeige der ausgewählten Kochzone erlischt, solange die Timer-Zeit eingestellt werden kann.

Blinkt die Kontrolllampe langsamer, erscheint die Kochstufenananzeige wieder und die Kochstufe kann wieder eingestellt oder verändert werden.

Sind weitere Timer-Funktionen eingestellt, wird nach einigen Sekunden die kürzeste verbleibende Zeit aller Timer-Funktionen angezeigt und die zugehörige Kontrolllampe blinkt.

Zeit einstellen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	◴ Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt
2.	+ oder − der ausgewählten Kochzone berühren	00 bis 99 Minuten
3.	+ oder − der ausgewählten Kochzone länger als 4 Sekunden berühren	... 05... 10... 15... 20 oder ... 95... 90... 85... 80... (5-Minuten-Schritte zum bequemeren Einstellen)
Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer. Die Zeit ist eingestellt. Die Zeit läuft rückwärts ab.		

Timer-Funktion ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	◴ Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	− der ausgewählten Kochzone berühren	Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00.
Die Kontrolllampe erlischt. Die Timer-Funktion für die ausgewählte Kochzone ist ausgeschaltet.		

Zeit verändern

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	◴ Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	+ oder − der ausgewählten Kochzone berühren	01 bis 99 Minuten
Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer. Die Zeit ist eingestellt. Die Zeit läuft rückwärts ab.		

Verbleibende Zeit einer Kochzone anzeigen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	◴ Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.		

Akustisches Signal ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Akustisches Signal
1.	◴ berühren	Akustische Quittierung.
Akustisches Signal verstummt.		

Sicherheitsabschaltung

Bedienfeld

Feuchtigkeit (z.B. ein nasses Tuch) oder überkochende Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld schalten alle Kochzonen sofort aus.

Induktions-Kochzonen

- Bei Überhitzung (z.B. durch einen leergekochten Topf) schaltet sich die Kochzone automatisch aus. [-] wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf 0 gestellt werden und abgekühlt sein.
- Wird nicht geeignetes Geschirr verwendet, leuchtet [F] in der Anzeige und nach 2 Minuten schaltet sich die Anzeige der Kochzone aus.
- Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. [-] wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf 0 gestellt werden.

Kochstufe	Abschaltung nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Tipps zum Kochen und Braten

Acrylamidhinweis

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

Geschirrmaterial

Geschirrmaterial	geeignet
Stahl, Stahlemail	ja
Gusseisen	ja
Edelstahl	wenn vom Hersteller entsprechend ausgezeichnet
Aluminium, Kupfer, Messing	---
Glas, Keramik, Porzellan	---

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

Eignungsprüfung

Kochgeschirr ist für Induktion geeignet, wenn ...

- ... etwas Wasser auf einer Induktions-Kochzone mit Kochstufe 9 innerhalb kurzer Zeit erhitzt wird.
- ... ein Magnet am Geschirrboden haften bleibt.

Bestimmtes Kochgeschirr kann während des Betriebs auf InduktionsKochzonen Geräusche erzeugen. Diese Geräusche sind keine Störung des Geräts und die Funktion wird in keiner Weise beeinträchtigt.

Geschirrboden

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und plan wie möglich sein.

Topfgröße

Induktions-Kochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an. Jedoch muss der magnetische Teil des Geschirrbodens je nach Kochzonengröße einen Mindest-Durchmesser haben.

Kochzonen-durchmesser [mm]	Mindestdurchmesser des Geschirrbodens [mm]
210	180
180	145
145	120

Das Kochgeschirr muss zentriert auf den Kochzonen stehen.

Tipps zum Energiesparen

Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.

Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Kochstufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Aus-Stellung		
1	**Warmhalten**	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	**Schmelzen**	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	**Quellen**	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	**Dämpfen Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
4-5	**Kochen**	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	**Mildes Braten**	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
7-8	**Starkes Braten**	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	**Ankochen Anbraten Frittieren**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion eignet sich zum Ankochen großer Mengen Flüssigkeit.

Reinigung und Pflege

Vorsicht! Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Achtung! Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Achtung! Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Verschmutzungen entfernen

1. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Art der Verschmutzung	entfernen		
	sofort	bei abgekühltem Gerät	mit
Zucker, zuckerhaltige Speisen	ja	---	Reinigungsschaber*
Kunststoffe, Aluminiumfolien	ja	---	
Kalk- und Wasserränder	---	ja	Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger*
Fettspritzer	---	ja	
metallisch schimmernde Verfärbungen	---	ja	

*Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

Was tun, wenn …

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten oder funktionieren nicht	Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden vergangen	Gerät wieder einschalten.
	Die Verriegelung ist eingeschaltet [L]	Verriegelung ausschalten (siehe Kapitel „Bedienfeld verriegeln/entriegeln“)
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet [L]	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel „Kindersicherung“)
	Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt	Nur ein Sensorfeld berühren
	Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst	Eventuell auf dem Bedienfeld liegende Gegenstände (Topf, Lappen o.ä.) entfernen. Gerät wieder einschalten
Die Kochzonen reduzieren die Kochstufe selbsttätig auf [1]	Die Sensorfelder sind durch ein nasses Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt	Tuch oder Flüssigkeit entfernen. gewünschte Kochstufe wieder einstellen.
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen.
Signalton ertönt, Gerät schaltet ab	Ein oder mehrere Sensorfeld(er) sind länger als 10 Sekunden verdeckt	Sensorfelder freigeben
Signalton ertönt und Gerät schaltet sich ein und nach 10 Sek. wieder aus	Das Ein/Aus Sensorfeld wurde verdeckt, z.B. durch einen Lappen	Keine Gegenstände auf dem Bedienfeld ablegen
Anzeige wechselt zwischen zwei Kochstufen	Das Power-Management reduziert die Leistung dieser Kochzone	Siehe Abschnitt „Power-Funktion ein-/ausschalten“
[F] leuchtet	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Geschirr verwenden
	Kein Kochgeschirr auf der Kochzone	Kochgeschirr aufsetzen
	Geschirrboden-Durchmesser ist für die Kochzone zu klein	Auf kleinere Kochzone wechseln
		Geeignetes Geschirr verwenden

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
[-] leuchtet	Überhitzungschutz der Kochzone ist ausgelöst	Kochzone ausschalten. Kochzone wieder einschalten
	Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst	Kochzone ausschalten. Kochzone wieder einschalten
[E] und Zahl wird angezeigt	Fehler in der Elektronik	Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen) Wird nach dem Einschalten wieder [E] angezeigt, den Kundendienst rufen

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.

Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Entsorgung

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Montageanweisung

Sicherheitshinweise

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).
Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden.
Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Möbeln sind einzuhalten.
Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein, zum Beispiel Schubladen dürfen nur mit Schutzboden direkt unter dem Gerät montiert sein.
Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.
Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab.
Zwischen Gerät und Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse aufbringen.
Die Unterseite des Geräts einbauseitig vor Dampf und Feuchtigkeit schützen, z.B. von einem Geschirrspüler oder Backofen.
Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.

WARNUNG!
Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

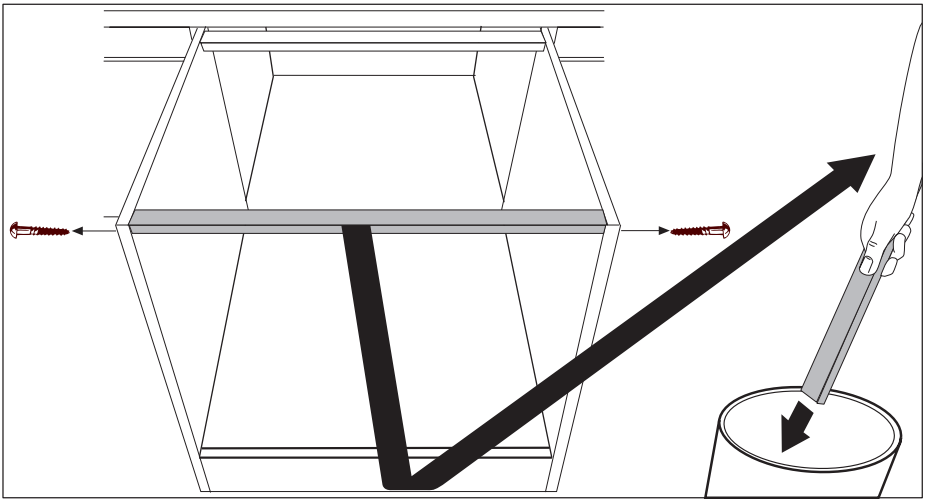
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

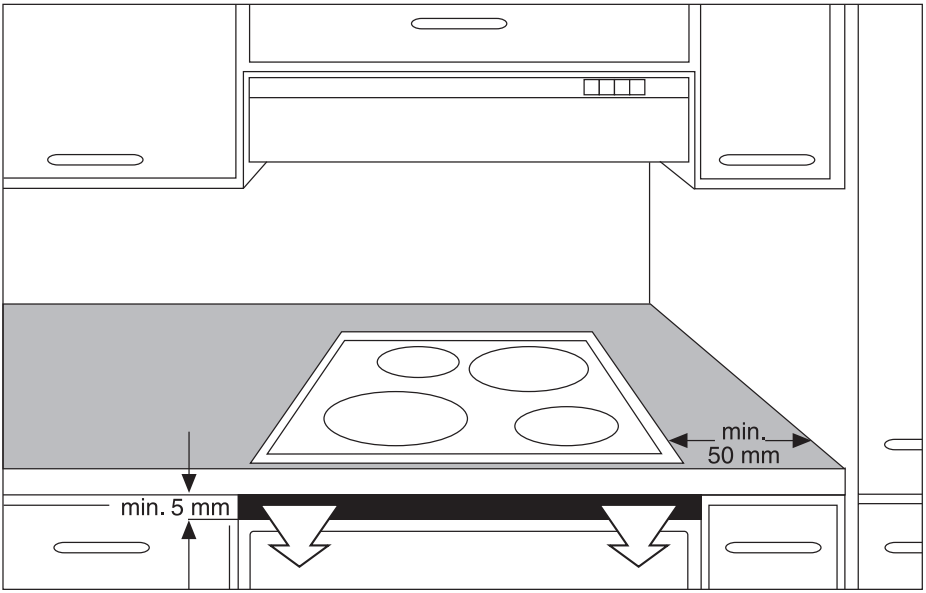
ACHTUNG!
Schäden durch elektrischen Strom.
Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.

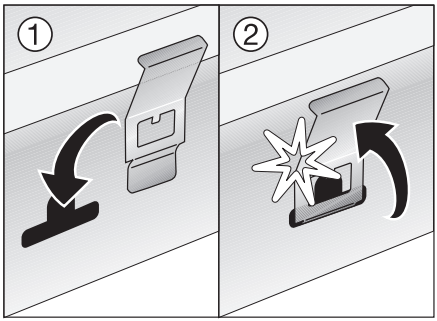
- Klemmverbindungen fachgerecht ausführen.
- Kabel zugentlasten.
- Bei 1 oder 2 phasigem Anschluss muss jeweils die passende Netzanschlussleitung vom Typ H05BB-F Tmax 90° (oder höherwertig) eingesetzt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung (Typ H05BB-F Tmax 90°; oder höherwertig) ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Netzanschlussleitung dieses Gerätes ist direkt auf der Platine angebracht. Falls die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf sie ausschließlich von einer autorisierten Fachkraft oder unserem Kundendienst ersetzt werden.

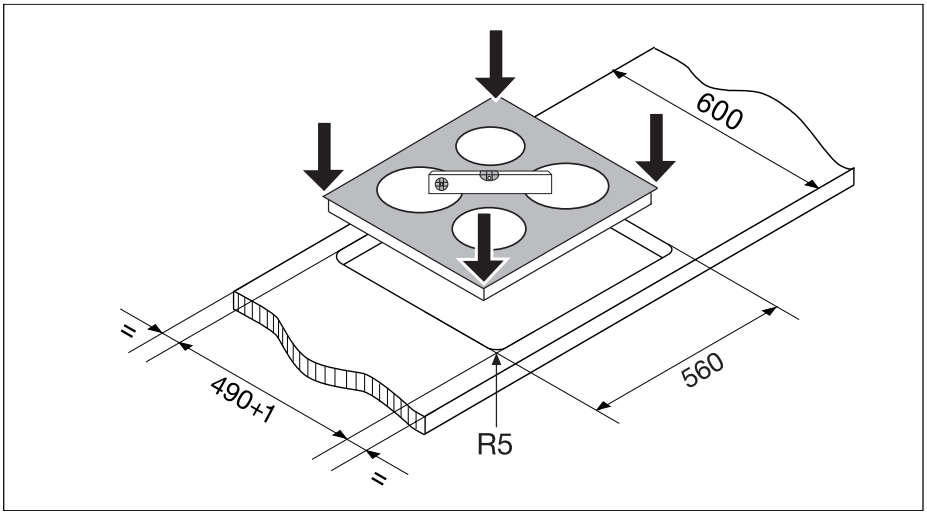
In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.

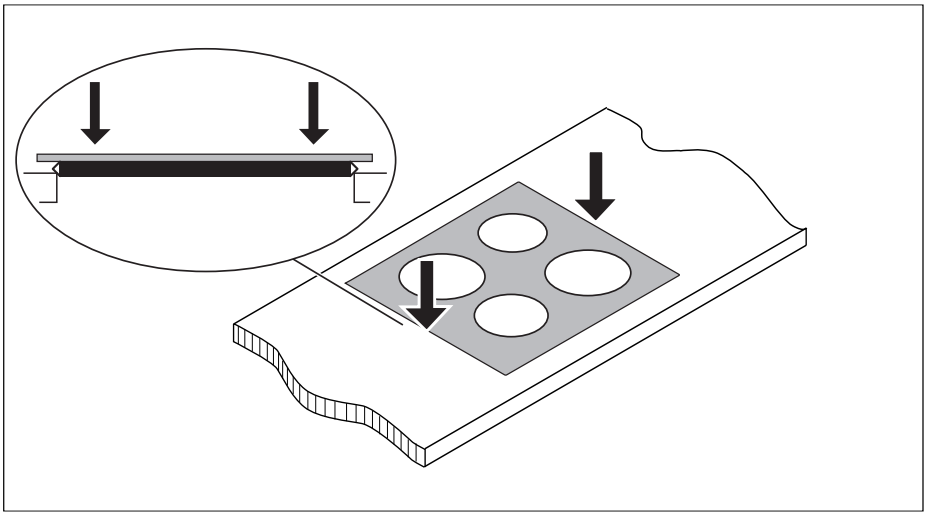
Montage

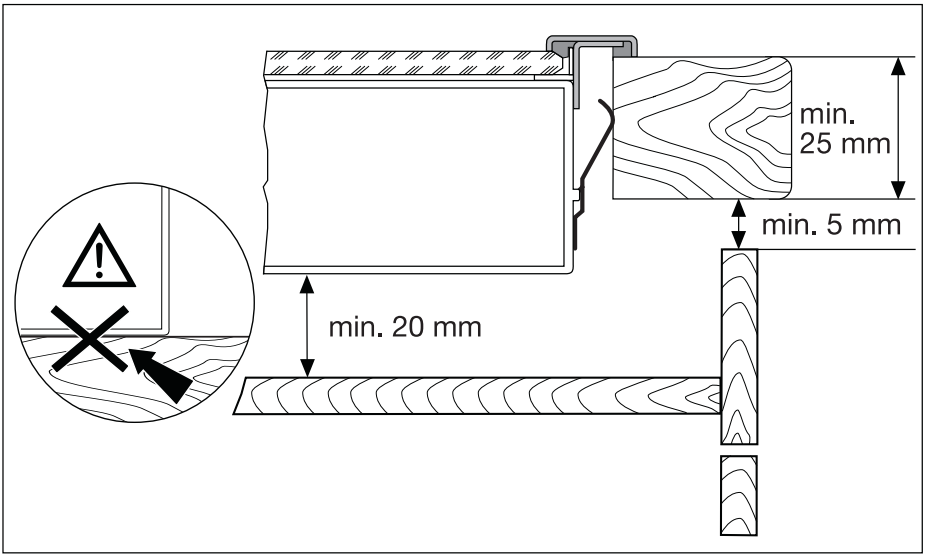


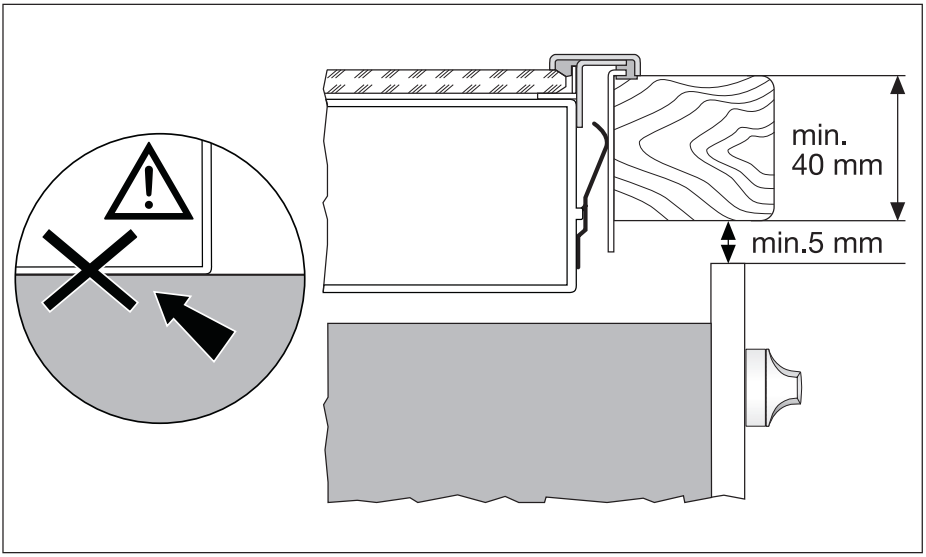



①
②

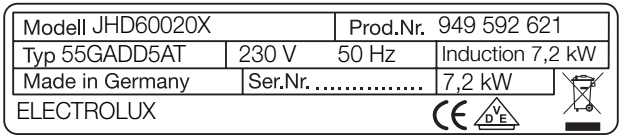

600
560
490+1
R5




min.
25 mm
min. 5 mm
min. 20 mm


min.
40 mm
min.5 mm

Typenschild



Garantiebedingungen

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein.
Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchs-tauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte
GmbH
Markenvertrieb Juno
Muggenhofer Straße
135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Ausstattung Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an die Juno Hausgeräte Infoline:

Telefon: 0180 5 222 7 22 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.juno.de

Bei technischen Störungen

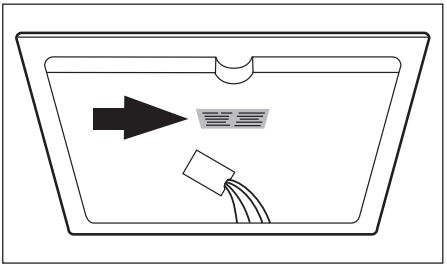
Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.
Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**
Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

- Modellbezeichnung
- Produkt-Nummer (PNC)
- Serien-Nummer (S-No.) (Nummern siehe Typschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt
- dreistellige Buchstaben-Zahlenkombination der Glaskeramik



Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**
Fax: 0180 500 11 94 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.juno.de

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.

**) Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

www.electrolux.com

www.juno-electrolux.de

822 930 384-A-080606-01